Cocina para las Fiestas

1

Entradas
Platos principales
Postres

Clarín

Un menú imperdible

Sumario

Un menú imperdible

4 Mousse de palmitos

6 Caponata

8 Melón sorpresa

10 Pavita rellena con castañas

12 Peceto con ciruelas, aceitunas y nueces

14 Bavarois de naranja con frambuesas

16 Copas tricolor

18 Pan dulce y pan dulce relleno

20 Tarteletas saladas

El martes 22
La mesa de Navidad

Paté de jamón envuelto en masa, espuma de salmón, carré de cerdo glaseado, soufflé helado de frambuesas y otros platos.

El martes 29
Año Nuevo, a todo sabor

Ananá con jamón y camarones, cima de pollo, supremas al champagne, torta espumosa de limón con frutillas, tarta helada y otras recetas.

Clarín

Directora
Ernestina Herrera de Noble

Editor General
Ricardo Kirschbaum

Editor General de Proyectos Especiales
Norberto Angeletti

Editor Jefe de Proyectos Especiales
José Antonio Alemán

Subeditor Jefe de Proyectos Especiales
Alejandro Prosdocimi

Edición
Graciela Rizzo

Editor Jefe de Diseño
Jorge Doneiger

Diseño
HolböllQuintieroDiseño

Fotos
Estudiocasa

Impreso en Argentina por AGR (Artes Gráficas Rioplatenses)

Cocina para las fiestas: un menú imperdible / edición literaria a cargo de José Antonio Alemán. - 1a ed. - Buenos Aires: Arte Gráfico Editorial Argentino, 2009. v. 1, 20 p.: il.; 21x28 cm.

ISBN 978-987-07-0761-5

1. Cocina. 2. Libros de Recetas. I. Alemán, José Antonio, ed. lit. CDD 641.5

Fecha de catalogación: 13/11/2009

(c), 2009 AGEA S.A.
Queda hecho el depósito que establece la Ley 11.723.

No se permite la reproducción parcial o total, el almacenamiento, el alquiler, la transmisión o la transformación de esta publicación, en cualquier forma o por cualquier medio, sea electrónico o mecánico, mediante fotocopias, digitalización u otros métodos, sin el permiso previo y escrito del editor. Su infracción está penada por las leyes 11723 y 25446.

Cocina para las Fiestas

Nochebuena, Navidad y Año Nuevo convocan a la familia y los amigos para actualizar antiguas tradiciones y celebrar el hecho de estar reunidos. En esas fechas, los símbolos –el árbol de Navidad, el pesebre, las luces que anuncian el año que empieza– enmarcan el festejo que se realiza también en la mesa compartida. Son días en los que cocinar en casa adquiere un valor especial. Por eso, a partir de hoy, ofrecemos un recetario que permitirá armar menús variados para las comidas de fin de año.

Con el de hoy, serán tres fascículos con propuestas de entradas, platos principales y postres elegidos teniendo en cuenta distintas características de las preparaciones. Se podrán encontrar recetas prácticas, para realizar en poco tiempo y con ingredientes básicos, y recetas especiales, cuya elaboración demanda productos inusuales y más tiempo. Y no faltará la fórmula para hacer un sabroso pan dulce.

Mousse de palmitos

Ingredientes
Palmitos, 1 lata grande
Líquido de los palmitos, 1/2 taza
Gelatina en polvo sin sabor, 7 g
Leche, 1/2 taza
Mayonesa, 1 taza

Varios
Langostinos, 12
Ensalada de berro, rúcula y lechuga, para acompañar
Jugo de limón, cantidad necesaria.

Preparación
1. Abra la lata de palmitos, escúrralos y reserve.
2. Mida media taza del líquido de los palmitos. Remoje en dicha agua la gelatina en polvo. Espere a que se hidrate.
3. Cuando la gelatina se esponje, ponga la taza a baño maría y disuélvala sobre el fuego hasta que esté transparente. Retire y reserve.
4. Tome los palmitos y aparte dos. Corte el resto en rodajas y licúelos o procéselos junto con la gelatina que preparó anteriormente.
5. Agregue en la licuadora o procesadora la leche y la mayonesa. Vuelva a licuar o procesar todo junto.
6. Tamice lo procesado a fin de obtener una crema sin grumos.
7. Pruebe y rectifique –o no– el sazonamiento.
8. Vierta la preparación en una budinera grande o cuatro pequeñas previamente humedecidas con agua fría.
9. Estacione en la heladera hasta que la preparación esté firme.
10. Humedezca la fuente donde la va a servir con jugo de limón
11. Una vez firme la mousse, pase el o los moldes rápidamente por agua caliente, despegue los bordes con un cuchillito y desmóldela en el centro de la fuente.
12. Adorne la mousse con los langostinos y los palmitos reservados cortados en rodajas. Sírvala con ensalada.

Caponata

Ingredientes

Galletas marineras, 4
Ajo, 2 dientes gordos
Tomates firmes pero maduros, 4
Sal y pimienta, a gusto
Aceite, a gusto
Vinagre, cantidad necesaria
Atún en aceite, 1 lata grande
Pepinitos en vinagre, 100 g
Huevos duros, 3
Filetes de anchoa en aceite, 6
Aceitunas negras descarozadas, 100 g
Aceitunas verdes descarozadas, 100 g
Morrón verde, en tiritas, 1

Preparación

1. Pinche un diente de ajo pelado con un tenedor y frote con él la parte lisa de las galletas marineras, hasta saborizarlas bien. Cuando se gaste el ajo use otro diente, y si es necesario, otro.
2. Con un martillo –o lo que crea mejor– parta las galletas en trozos.
3. Coloque los trozos de galleta saborizados en una ensaladera profunda (o un bol).
4. Corte los tomates en gajos, deseche las semillas, y sazónelos a gusto con sal, pimienta, aceite y vinagre.
5. Vierta los tomates (con todo su juguito) sobre las galletas en trozos.
6. Escurra el atún, divídalo en trozos y distribúyalo sobre los tomates.
7. Corte en rodajas los pepinitos y viértalos sobre el atún.
8. Rodee la ensalada con los huevos duros cortados en rodajas y adorne con las anchoas, las aceitunas y las tiritas de morrón.
9. Tape la ensaladera y estaciónela en la heladera 6 horas.
10. Mezcle recién en el momento de servirla. Cuidar que en cada porción se incluyan todos los ingredientes que la componen.

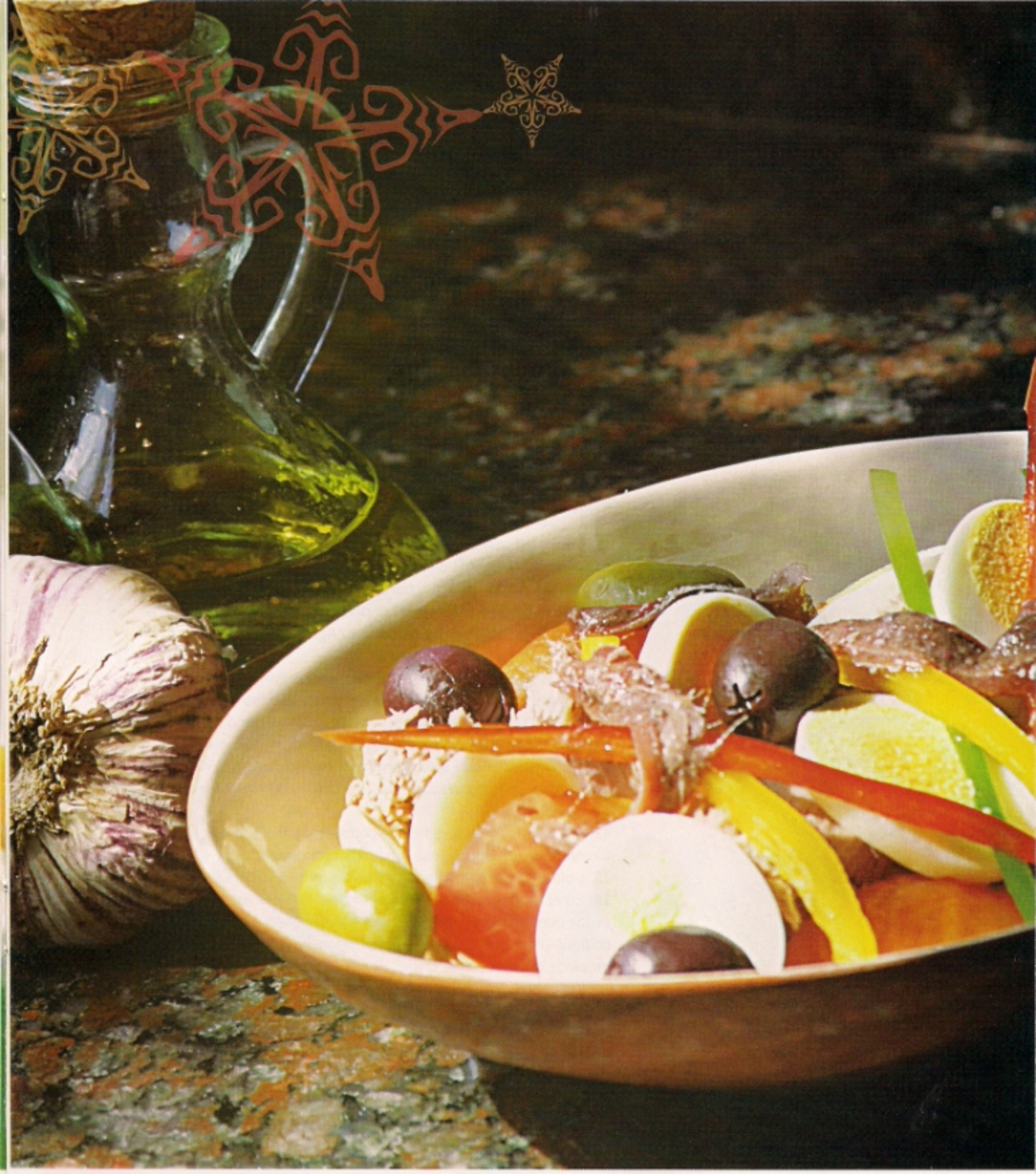

FOTO: ARCHIVO CLARÍN

Melón sorpresa

Ingredientes
Melón grande, maduro (en su justo punto), 1
Paltas maduras, 2
Limón, 1
Camarones bien limpios, 300 g
Apio, 1 (solamente los tallos tiernos)
Salsa golf, 1 taza

Varios
Endibias, 2 o 3 (o en su reemplazo, hojas de lechuga), tomates cherry y lo que le guste para acompañar el melón

Preparación
1. Quítele al melón la tapa perforando la cáscara en forma de picos.
2. Con una cuchara quítele los filamentos y semillas. Deseche el jugo.
3. Quítele también una tajada muy fina en la base para que, luego, pueda apoyarse bien.
4. Retírele la pulpa moldeándola con una cucharita para papas noisette para que se transforme en bolitas.
5. Coloque las bolitas de melón en un bol y reserve.
6. Pele las paltas, pártalas por la mitad y deseche el carozo.
7. Parta el limón y frote con él la palta para que no se oscurezca.
8. Corte la pulpa de palta en cubitos. Agréguelos en el bol donde están las bolitas de melón.
9. Sume a estos ingredientes los camarones limpios. Reserve.
10. Separe los tallos de apio, lávelos y deseche las nervaduras. Para esto, sujételas con un cuchillo desde el extremo más ancho de cada tallo y tire con fuerza: los hilos saldrán de inmediato.
11. Corte los tallos de apio de manera transversal en tiritas y agréguelos en el bol donde están las bolitas de melón, la palta y los camarones.
12. Ligue todos los ingredientes con salsa golf. Pruebe y, si hiciera falta, rectifique a su gusto el sazonamiento.
13. Coloque la ensalada en la heladera a fin de enfriarla.
14. En el momento de llevar la entrada a la mesa (no antes para evitar que resulte aguachenta), rellene el melón con la ensalada, colóquelo en medio de una fuente redonda y rodéelo con las hojas de endibia, hojas verdes, tomatitos o el complemento que más le guste.

Nota: para formar el borde en picos del melón, haga cortes en diagonal con un cuchillo bien afilado.

Pavita rellena con castañas

Ingredientes

Pavita, 1
Sal, pimienta y nuez moscada, a gusto
Coñac o ron, 4 cucharadas
Carne de ternera libre de grasa, picada 1/2 kilo
Carne de cerdo, picada 1/2 kilo
Cebolla bien picada y rehogada en manteca, 1/2 taza
Jamón cocido, 200 gramos (en una sola tajada)
Vino Marsala o vino blanco, 100 cc
Perejil bien picado, 1 cucharada
Huevos, 2
Castañas en almíbar escurridas, 200 gramos

Varios

Papas, 2
Agua, 1/2 taza

Preparación

1. Quítele a la pavita todos los "canutos" que tenga a la vista y el exceso de grasa. Deseche también cualquier elemento que esté de más y acuérdese de extirparle la glándula de la rabadilla.
2. Lávela y séquela. Sazónela con sal y pimienta.
3. Estire la piel del cogote hacia atrás y cósala en la espalda del ave para cerrar así la abertura.
4. Frote la pavita por dentro y por fuera con el coñac o ron. Reserve.
5. En un bol mezcle: la carne picada de ternera, la de cerdo, la cebolla rehogada, el jamón cortado en dados, el vino Marsala, el perejil y los huevos.
6. Sazone la mezcla a gusto con sal y pimienta, sin olvidarse de la nuez moscada.
7. Divida las castañas, en trozos respetables y cuidadosamente mézcleselas al relleno.
8. Rellene con esta mezcla la pavita y cosa prolijamente la abertura de abajo.
9. Pele las papas, córtelas en rodajas gruesas y acomódelas en una placa formando una sola capa.
10. Sujete con piolín las alas y las patas de la pavita.
11. Acuéstela "boca arriba" sobre el lecho de papas.
12. Con una brochette pinche profundamente la piel de la pavita para que durante la cocción se filtre por allí la grasita y la piel no se rompa.
13. Vierta en la asadera la 1/2 taza de agua.
14. Cocine la pavita en horno moderado de 2 horas y media a 3, salseando de a ratos con el líquido de la asadera hasta que la piel esté crujiente y, al clavarle una brochette en la articulación del muslo, no salga juguito rosado sino incoloro.
15. Retírela del horno y déjela enfriar en la asadera.
16. Después, saque la pavita y apóyela en una tabla. Retire todas las costuras, pásela a una fuente, filetee la pechuga y termine la decoración con una ensalada.

Peceto con ciruelas, aceitunas y nueces

Ingredientes

Peceto, de 1 y 1/2 kg, 1
Sal y pimienta, a gusto
Ciruelas pasas tiernizadas 200 g
Aceite, 3 cucharadas
Manteca, 100 g
Laurel, 1 hoja
Caldo de verduras, 1/4 de taza
y un poco más
Vino blanco seco, 1/4 de taza
y un poco más
Aceitunas verdes, descarozadas
y en tajadas, 1 taza
Nueces, trituradas con el palote, 1 taza
Crema de leche, 200 g

Preparación

1. Quítele al peceto el cuerito y grasa visible.
2. Sazónelo con sal y pimienta a gusto.
3. Descaroce las ciruelas y meche el peceto con ellas.
4. Caliente el aceite en una cacerola y dore el peceto de todos lados.
5. Deseche el aceite de la cocción y, en su lugar, agregue la manteca.
6. Raspe el fondo de cocción mientras la manteca se derrite.
7. Agregue en la cacerola el laurel y 1/4 de taza de caldo más 1/4 de taza de vino. Raspe el fondo de cocción para incorporarlo a la salsa.
8. Siga cocinando el peceto sobre fuego suave, agregando durante la cocción chorritos de caldo y vino para mantener el mismo volumen de salsa.
9. Cuando el peceto esté muy tierno, escúrralo y corte en tajadas.
10. Vuelva a poner las tajadas en la cacerola.
11. Justo momentos antes de servirlo agregue en la cacerola las aceitunas, las nueces y la crema.
12. Mezcle bien y sirva enseguida, acompañando cada plato con una porción de papas.

Bavarois de naranja con frambuesas

Ingredientes

Gelatina en polvo sin sabor, 1 cucharada
Agua fría, 1/4 de taza
Yemas, 2
Jugo de naranja colado, 1 taza
Leche en polvo descremada, 2 cucharadas
Agua, 2 cucharadas
Claras batidas a nieve, 2
Ralladura de 2 naranjas
Edulcorante líquido, al gusto
Gajitos de naranja pelados para adornar, cantidad necesaria
Frambuesas, cantidad necesaria

Preparación

1. Remoje la gelatina en el agua fría y disuélvala a baño maría hasta que esté bien transparente. Reserve en la heladera.
2. Bata las yemas hasta que estén claritas y espesas.
3. Agréguele la gelatina disuelta y el jugo de naranja. Mezcle bien y estacione en la heladera hasta que espese como clara de huevo.
4. Bata la leche en polvo con las dos cucharadas de agua hasta que parezca una crema.
5. Retire la gelatina espesada de la heladera y bátala en la batidora o procesadora hasta que esté bien espumosa. Reserve.
6. Mezcle la leche en polvo con las claras a nieve, y una esta mezcla con la gelatina espumosa.
7. Perfume con la ralladura de naranja y endulce a gusto con el edulcorante.
8. Distribuya la mezcla en moldecitos humedecidos con agua fría y estaciónelos en la heladera hasta que la preparación esté firme.
9. Desmolde los moldecitos en cada plato pasándolos rápidamente por agua caliente y adorne los postres con 4 o 5 gajitos de naranja pelados y 2 o 3 frambuesas.
10. Manténgalos en la heladera hasta el momento de servir.

Nota: el bavarois es un postre creado en Francia. Por lo general, es una mezcla de crema con gelatina.

Copas tricolor

Ingredientes
Azúcar, 225 g
Agua, cantidad necesaria
Chocolate rallado, 50 g
Café instantáneo, 1 cucharada
Claras, 4
Crema de leche, 300 cc

Varios
Licor Tía María u otro similar de crema de cacao, cantidad necesaria
Crema de leche, 125 cc

Preparación
1. Coloque el azúcar y el agua en una cacerolita.
2. Lleve la cacerolita al fuego. Mezcle la preparación con cuchara de madera, sobre fuego suave, hasta que el azúcar se disuelva.
3. Deje hervir a fuego fuerte durante tres minutos.
4. Retire la cacerolita del fuego y agréguele el chocolate rallado.
5. Mezcle el azúcar disuelta con el chocolate rallado, usando una cuchara de madera, hasta que el chocolate se disuelva.
6. Unale el café instantáneo a la mezcla anterior. Revuelva bien. Reserve.
7. Bata las claras a punto de nieve hasta lograr una consistencia bien firme. Siga batiendo mientras le agrega, de a poco y en forma de hilito, el almíbar de chocolate que hizo anteriormente. Siga batiendo aunque compruebe que "el punto de nieve" se derritió.
8. Bata la crema de leche en un bol hasta que alcance el medio punto (es decir: hasta que espese, pero sin transformarse en chantillí).
9. Mezcle la crema batida espesa con la preparación de chocolate que hizo anteriormente.
10. Distribuya la mezcla en seis copas medianas. Llénelas sólo hasta la mitad. Estacione las copas en el freezer. Deberán permanecer allí al menos hasta que la mousse esté consistente pero no dura.
11. Cuando llegue el momento de llevarlas a la mesa, termine las copas así: vierta en cada copa una capa de licor Tía María (o el licor elegido) formando una franja. Sobre el licor, vierta crema de leche formando otra franja. Y si todavía quiere más... termine con chocolate derretido.
Para armar las copas respete el orden en que debe agregar el licor y la crema, a fin de lograr el efecto deseado.

Pan dulce

Ingredientes
(para 3 panes)
Levadura prensada, 50 g
Agua tibia, 1/3 de taza
Azúcar, 250 g
Harina, cantidad necesaria
Manteca blanda, 125 g
Ralladura del limón
Agua de azahar, 3 gotitas
Extracto de malta, 1 cda.
Coñac (u otra bebida fuerte), 2 cdas.
Huevos, 4
Leche tibia, 3/4 de taza
Fruta abrillantada, en trocitos
y frutas secas, 750 g
Huevo batido para pintar
Moldes de papel para pan dulce, 3

Preparación
1. Disuelva la levadura en el agua tibia con una cucharadita de azúcar y otra (colmada) de harina. Bata hasta que se formen globitos en la superficie. Tape y espere a que fermente.
2. Coloque en un bol la manteca, el azúcar, la ralladura de limón, el agua de azahar, el extracto de malta, el coñac y los huevos. Agrégueles la levadura fermentada y la leche tibia.
3. Mezcle con la mano, mientras le incorpora la harina en cantidad necesaria como para obtener una masa tierna, que no se pegotee. Termine de trabajar la masa hasta obtenerla bien lisa y elástica.
4. Coloque la masa en un bol, tápela flojamente con un lienzo, póngala en el horno apagado hasta el otro día.

Al día siguiente:
1. Vuelque la masa sobre la mesa enharinada y amásela hasta desinflarla. Estírela dejándola gordita, cúbrala con todas las frutas secas y abrillantadas. Enrolle la masa encerrando las frutas. Amase para distribuirlas.
2. Divídala en 2 o 3 porciones y moldee los panes dándoles forma redonda. Póngalos sobre placas enmantecadas y enharinadas. O en los moldes de papel.
3. Con un cuchillo no dentado, hágales en la parte superior un corte superficial en forma de cruz. Tape y déjelos en un sitio tibio hasta que dupliquen su volumen. Ya leudados, pinte la superficie con huevo batido y cocínelos en horno precalentado, graduado a moderado.
4. Coloque en el piso del horno un jarrito con agua para que la masa no resulte seca. Retírelo cinco minutos antes de terminar la cocción. Una vez cocidos y bien dorados, retírelos y déjelos enfriar sobre una rejilla.

Pan dulce relleno

1. Tome un pan dulce alto y rebánele una tajada en la parte superior. Resérvela.
2. Con un cuchillito de punta filosa retire del interior las migas. Déjele una pared de 1 cm de espesor.
3. Rocíe las migas con el whisky o el coñac necesario para esponjarlas bien. Reserve.
4. Bata 400 g de crema de leche con 4 cucharadas de azúcar hasta que espese.
5. Mezcle la crema batida con las migas reservadas, hasta unir todo bien.
6. Rellene el pan dulce ahuecado así: una capa de la crema preparada, otra de chocolate en rama desmenuzado, otra de almendras cortadas en tiras, otra de cerezas glacé, otra de trocitos de ananá en almíbar y otra de nueces picadas grueso. Siga con estos ingredientes, en forma alternada.
7. Póngale al pan dulce la tapa que le sacó, envuélvalo en papel film, aluminio o manteca y déjelo en el freezer de un día para otro.
8. Para la cena, sáquelo con tiempo del freezer y colóquelo en una fuente.

Tarteletas saladas

Ingredientes

Masa

Harina, 1 taza, aproximadamente
Manteca o margarina, 100 g (blanda)
Sal, 1/2 cucharadita
Yema, 1
Agua fría, 1/3 de taza

Varios

Moldes de tarteleta, 12

Preparación

1. Ponga sobre la mesa la harina, en forma de anillo.
2. Coloque en el centro la manteca (o margarina), la sal, la yema y el agua.
3. Una los ingredientes del centro hasta obtener una pasta.
4. Incorpóreles la harina hasta obtener un bollo tierno y liso, pero que no se pegotee. Si hiciera falta agréguele un poquito, sólo un poquito más de harina.
5. Tome una porción chica de masa (una bolita) póngala dentro del moldecito de tarteleta y presiónela con los dedos hasta forrar el molde en un espesor parejo y finito. Recorte con un cuchillo el excedente de los bordes.
6. Forre así todos los moldecitos y colóquelos sobre una placa para horno.
7. Pinche cada tarteleta totalmente con un tenedor.
8. Cocínelas en horno caliente hasta que la masa se note seca y apenas dorada.
9. Retire del horno, déjelas enfriar y desmóldelas cuidadosamente.
10. Rellénelas a gusto con algunas de las sugerencias que le indicamos a continuación.

Rellenos

De apio y nueces

Mezcle 3 cdas. de nueces picadas con 3 cdas. de tallos tiernos de apio bien picados y 2 cdas. de manzana picada. Ligue todo con crema de leche espesa y sazone a gusto con sal y pimienta. Decore con una tajada de aceituna negra.

De pollo

Mezcle 1 taza de pechuga de pollo hervida (sin piel) bien picada con 1 cda. de alcaparras, 1 cdita. de morrón al natural picado y 2 cdas. de jamón cocido igualmente picado. Ligue con mayonesa al limón. Decore con una rodaja de aceituna rellena.

De atún

Mezcle 1 lata chica de atún en aceite, bien escurrido, con la crema de leche necesaria –agregada de a poquito– hasta obtener una pasta untable. Sazónela con 1 cdita. de jugo de cebolla y pimienta negra. Decore con morrón al natural.

De anchoas

Pique finamente 5 filetes de anchoas en aceite. Mézclelos con 2 cdas. de manteca blanda y 3 yemas de huevo duro tamizadas. Decore con clara de huevo duro picada y un cuadradito de morrón.

ISBN 978-987-07-0761-5
9789870707615